

Hoy cocinamos ¡bizcocho de cerezas!

Hoy cocinamos ¡bizcocho de cerezas!

[imprimir](#)



En **junio** empieza la temporada de cerezas. Esta fruta, además de dar mucho juego en la elaboración de platos, es depurativa, energética, tiene vitaminas A y C y ¡está deliciosa!

Hoy te mostramos cómo realizar un delicioso **bizcocho de cerezas** para cuatro personas. Un capricho apto para vegetarianos que gustará a toda la familia. Para ello necesitarás estos **ingredientes**:

- 3 huevos
- 200 gramos de harina
- 100 gramos de azúcar
- 1 unidad de levadura
- 20 gramos de mantequilla y harina
- 100 gramos de nata
- ¼ de medida de licor de cerezas, y, cómo no...
- 300 gramos de cerezas

1. Mezcla en una batidora todos los ingredientes menos las cerezas. Una vez hecha la masa incorpora las cerezas (sin el hueso).
2. Engrasa la cubeta con mantequilla y cúbreala con una fina capa de harina.
3. Luego vierte la masa, cierra la tapa y programa el menú Horno a 162º durante 30 minutos.
4. Pasado este tiempo, espera a que el bizcocho se enfríe. Dale la vuelta a la cubeta sobre un plato y ¡ya está!
5. Decóralo a tu gusto. Con chocolate, azúcar glas, mermelada... ¡Sea como sea, estará riquísimo!

Etiquetas

[bizcocho](#)

[bizcocho de cerezas](#)

[cerezas](#)

[postre](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar